

La formazione centrale

La preparazione alla base dell'igiene e della prevenzione



È possibile che un operatore del settore alimentare si prenda una multa di 1000 euro perché un dipendente ha un attestato di formazione, previsto da una circolare regionale, scaduto? O perché ha partecipato ad un corso organizzato in un'altra regione?

La risposta, ovviamente, è no. Anzi, sì. Oppure, in certe regioni sì, in altre no. Forse, dunque.

La formazione delle persone che operano in ogni fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti è una condizione essenziale della food safety, cioè della sicurezza degli alimenti (nel senso ampio del Regolamento CE 178/2002, cioè anche degli animali vivi) sotto il profilo igienico sanitario. E della loro qualità. È un elemento sostanzialmente ed evidentemente centrale della produzione sia primaria (in certi casi qui l'impreparazione è una vera e propria emergenza) che post primaria. Certo, non la formazione purché sia, non il classico pezzo di carta, ma la formazione come conoscenza, come preparazione effettiva del personale, come complesso di cognizioni, esperienze e competenze acquisite in materia di igiene e qualità alimentare.

La responsabilità, criterio essenziale della condotta umana, è un requisito fondamentale anche della gestione di un'impresa alimentare. L'operatore del settore alimentare persegue il fine di promuovere il proprio interesse (come direbbe Adam Smith), in ogni caso assumendosi anche la responsabilità di garantire la salute umana e gli interessi dei consumatori attraverso l'osservanza della legislazione alimentare e la conseguente produzione lato sensu di alimenti sicuri. La sicurezza di un alimento è l'esito della corretta applicazione di questa responsabilità e, si parva licet, dei controlli ufficiali. In campo (non solo) alimentare è indiscutibile la centralità della persona, sia essa un operatore a contatto con gli alimenti, un dirigente, un supervisore dell'industria alimentare, nel garantire l'osservanza dei requisiti d'igiene. Centralità della persona significa centralità e propedeuticità della formazione, la quale dev'essere continua, sempre accessibile, sostanziale e finalizzata, cioè dipendente dalla specificità del processo produttivo, volta a perfezionare la qualificazione professionale e la resilienza. Deve garantire alle imprese conformità alla legge, competitività e dunque flessibilità rispetto ad eventuali mutamenti tecnologici e organizzativi.

La formazione delle persone che operano in ogni fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti è una condizione essenziale della food safety, cioè della sicurezza degli alimenti

La formazione è centrale anche nella produzione primaria: il Regolamento CE 852/2004 prevede che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari. In senso ampio vanno interpretati le espressioni "rischi sanitari" e "manipolazione"; quest'ultima da riferirsi, a mio giudizio, a chi entra in contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari (ad es. gli animali) o comunque ne condiziona la conformità alla legislazione alimentare.

Per il post primario, il Regolamento CE 852/2004 prevede una preparazione tecnica distinta per contenuti e destinatari. Un primo livello riguarda gli addetti alla manipolazione degli alimenti riferita non solo alle operazioni manuali, ma alle attività che condizionano l'igiene e la conformità alla legislazione alimentare. Ciò anche in relazione al Codex Alimentarius e alla stessa legislazione, per la quale oggetto della formazione è l'igiene alimentare, intesa come le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare. In altre parole: l'igiene alimentare specificamente applicata. Che differenza c'è tra formazione e addestramento? Secondo me "formazione" è un insieme di principi dell'igiene alimentare, del sistema HACCP, dei requisiti di sicurezza di un alimento in relazione alla loro applicazione ad una o più fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione; "addestramento", invece è un insieme di istruzioni professionali ed operative conseguito attraverso un insegnamento eminentemente pratico.

La responsabilità dell'operatore è centrale. Egli infatti meglio di chiunque altro conosce il proprio processo produttivo, il proprio personale e conseguentemente le proprie esigenze lato sensu formative. Di qui la libertà (alias responsabilità) di determinare le modalità (formazione e/o addestramento) degli interventi formativi, che possono effettuarsi fruendo della diversificata offerta attuale o in autonomia, le modalità di verifica della preparazione del personale, il rinnovo e l'aggiornamento, la documentazione.

Una predeterminazione dei contenuti, dei tempi e dei termini (prevedendo addirittura una sorta di scadenza ex lege della preparazione) ingessa la formazione in formalismi e ritualità che impattano poco o punto sull'igiene e sul controllo peculiare dei rischi. Questa libertà di forma e di sostanza, divenendo domanda, dovrebbe anche migliorare l'offerta formativa stessa, renderla appunto più adeguata, specifica, meno formale e rituale. La procedura formativa dovrebbe essere dunque libera nelle modalità e nei tempi di espletamento, verifica, rinnovo, aggiornamento e documentazione, ma vincolata ad un obbligo di risultato.

L'OSA (responsabile) deve controllare che il personale operi in conformità alla formazione e all'addestramento impartiti e le autorità competenti dovrebbero verificare, più che le carte, l'effettuazione e l'adeguatezza sostanziali degli interventi formativi e di addestramento, ovvero valutare il rapporto tra preparazione e rischio. La formazione, intesa in senso sostanziale e non formale (l'adempimento del "bisogna avere la carta") può rappresentare un irrinunciabile elemento aggiuntivo di sviluppo dell'impresa e di prevenzione e controllo dei rischi nella produzione primaria e post primaria. Rendere libere le modalità formative significa incrementare la responsabilità dell'OSA e del controllo ufficiale, e quindi la conformità delle produzioni.